

POTENCIALIDADE DE PLANTAS AMAZÔNICAS PRODUTORAS DE CORANTES NATURAIS¹

Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré²

A flora amazônica é, indiscutivelmente, um verdadeiro "paraíso colorido", graças ao efeito resultante da heterogeneidade das espécies que são agrupadas neste "pedaço de mundo".

O estudo da potencialidade das plantas amazônicas, com vistas à produção de corantes naturais, passa pela disponibilidade de uma riqueza incontável de espécies botânicas, as quais constituiriam matéria para estudos e pesquisas ao longo de muitos anos de trabalho. Ao se avaliarem as possibilidades de emprego dessas matérias-primas para a produção de corantes naturais, dispõe-se neste universo botânico, de flores e inflorescências nas mais variadas cores e tonalidades da faixa visível do espectro, variando

subjetivamente, do vermelho ao violeta, passando pelo amarelo, o verde e suas nuances, etc., bem como, as folhas, frutos, raízes, cascas, sementes e caules.

PROJETO DE CORANTES NATURAIS DO CPATU

A pesquisa desenvolvida na EMBRAPA-CPATU, que estuda a potencialidade de quatro plantas amazônicas (urucu, açaí, cará-roxo e jenipapo) para a obtenção de corantes naturais, faz parte de um Convênio de Cooperação Técnica com o governo Japonês, através da Japan International Cooperation Agency (JICA), visa a obtenção e a utilização desses corantes, principalmente, em produtos alimentícios.

¹ Trabalho apresentado no II CONGRESSO BRASILEIRO DE CORANTES NATURAIS e II SIMPÓSIO BRASILEIRO DE URUCU, realizados de 19 a 22 de setembro de 1994, em Belém, PA.

² Farmacêutica Bioquímica, MSc em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Pesquisadora da EMBRAPA-CPATU.

Caixa Postal, 48. Belém-Pará. CEP 66095-100.

IMPORTÂNCIA DA COR PARA O HOMEM E PARA OS ALIMENTOS

Sabe-se que 87% das percepções sensoriais captadas pelos seres humanos ocorrem através da visão; 9% pela audição; e os demais 4% pelo conjunto de olfato, paladar e tato (Angelucci, 1991). A cor é um fenômeno psicofísico, levando a declinar as preferências nas mais diferentes situações ou ocasiões do cotidiano. Muitos são os exemplos que podem ser dados sobre essa afirmativa. No tocante ao parâmetro qualidade, as laranjas têm que ser amarelas; os tomates, vermelhos; o papel para escritório, branco. No dia-a-dia observa-se a idade das pessoas relacionada ao aparecimento de cabelos brancos; o vermelho indicando "Perigo" ou "Pare"; o verde "esperança" ou "transito livre"; o azul "tudo bem?"; o amarelo "atenção", etc. (Ferreira 1991). A cor é quase sempre, o primeiro atributo que leva o ser humano a comprar ou a rejeitar um produto alimentício qualquer.

Há séculos que os fabricantes de alimentos perceberam a importância da cor para o aumen-

to do consumo desses produtos e isto fez com que, desde 1850, a partir da descoberta da malva – primeiro corante sintético – a prática de colorir alimentos tomasse um impulso tão expressivo, que o aspecto toxicológico dos corantes utilizados, nunca foi considerado. Desde 1971, a International Agency for Research on Cancer estuda o efeito cancerígeno de substâncias no organismo humano (Albuquerque, 1985). A partir de 1974, a preocupação com a segurança e a proteção sanitária sobre o consumo de alimentos com aditivos, tornou-se mundial. Por outro lado, a busca de sucedâneos naturais, é hoje, objeto de estudos por parte das grandes empresas privadas e instituições de pesquisa em todo o mundo.

MATÉRIAS-PRIMAS CORANTES DA AMAZÔNIA ESTUDADAS NO CPATU

Voltando ao caso particular da pesquisa desenvolvida no CPATU, foi estabelecido o estudo com frutos de açaí (*Euterpe oleacea*), sementes de urucu (*Bixa orellana*), tubérculos de cará-roxo (*Dioscorea alata*) e frutos de jeni-

papo (*Genipa americana*). O urucu é um produto bastante utilizado tanto pelas indústrias fabricantes naturais como pelas processadoras de alimentos, em muitos países. Os corantes de urucu, bixina e norbixina podem ser usados em produtos alimentícios gordurosos e não-gordurosos, tais como: margarinas, maioneses, queijos, sorvetes, refrigerantes, massas, produtos de panificação, etc. e outros não-alimentícios como: cosméticos, fármacos, tintas para indústria textil/vernizes, etc. As demais matérias-primas são estudadas visando o emprego diversificado dos corantes, mas em todos os casos, a utilização em alimentos, como os já citados, é prioritária.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANGELUCCI, E. Corantes para alimentos. In: SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS, 2., SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE URUCUM, 1., 1991, Campinas. **Resumos...** Campinas: ITAL, 1991. p.3-4.
- FERREIRA, V.L.P. Teoria da cor. In: SEMINÁRIO DE CORANTES NATURAIS PARA ALIMENTOS, 2., SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE URUCUM. 1., 1991, Campinas. **Resumos...** Campinas: ITAL, 1991. p.7-34.
- ALBUQUERQUE, R.C. de. A química dos alimentos: Corantes gera controvérsia. **Revista Química e Derivados**. n.228, p.10-25, nov. 1985.